

22-05-96

1/3

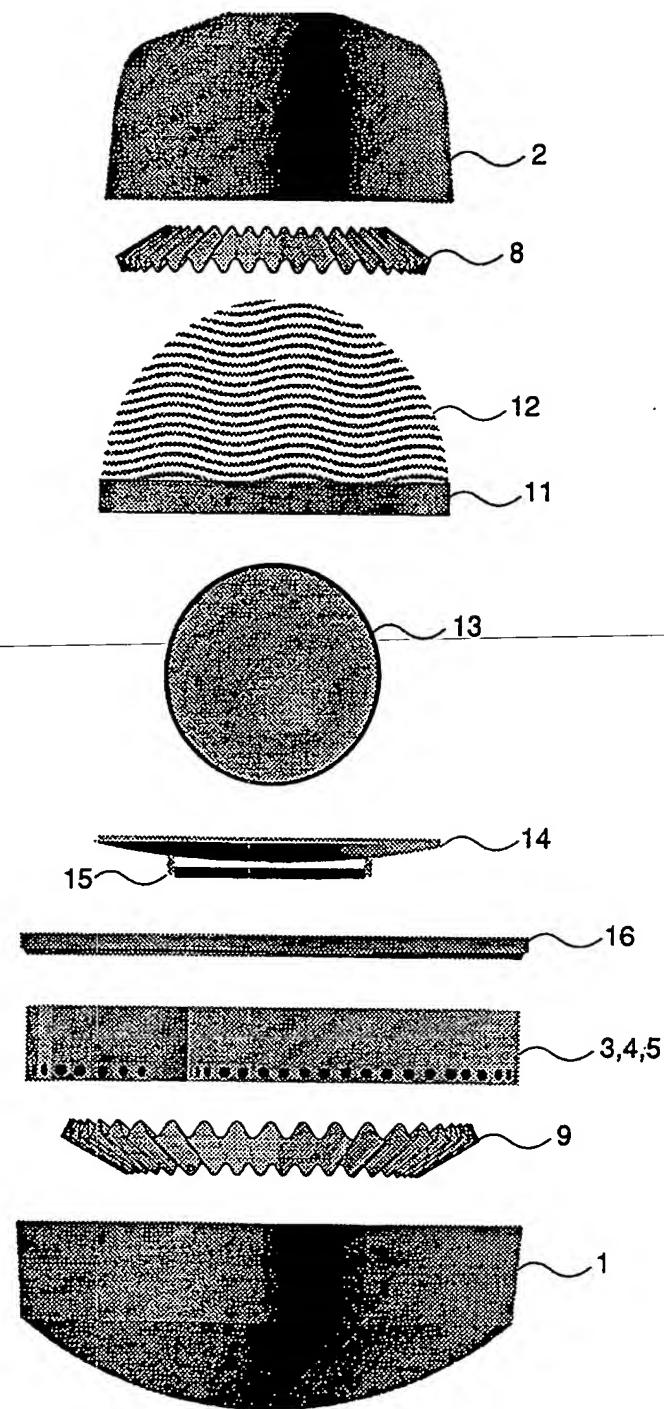


Fig.1

296027 31

22.05.96

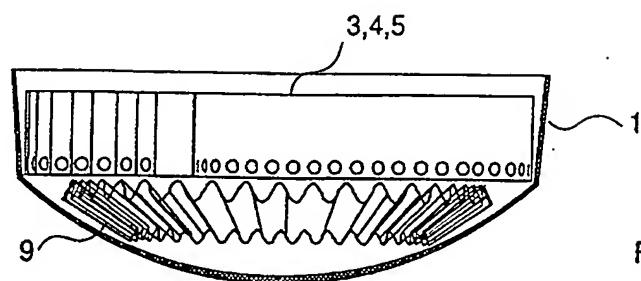


Fig. 2

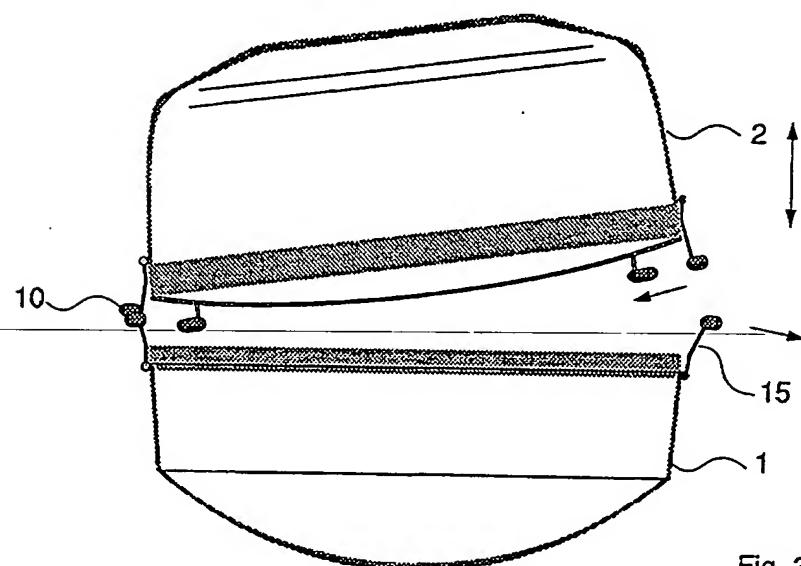


Fig. 3

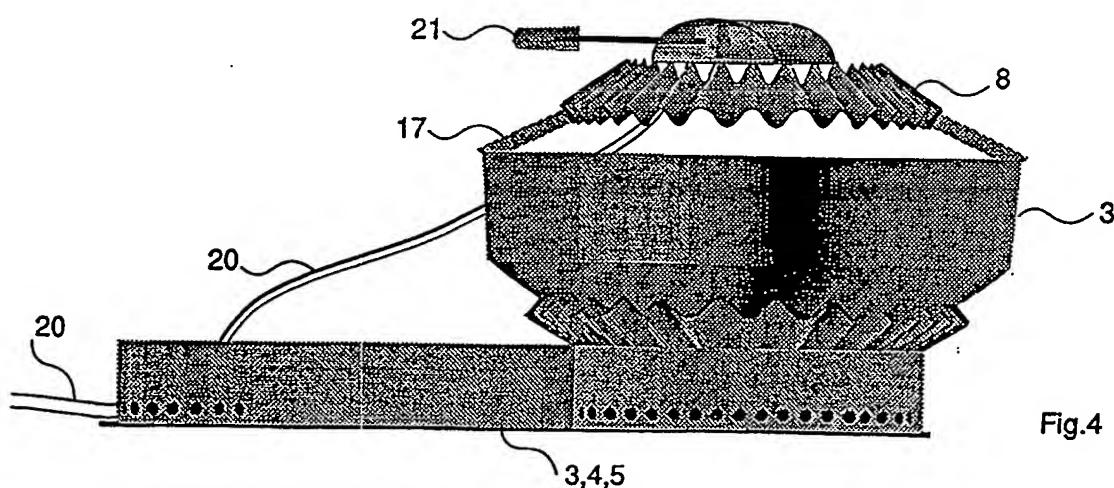


Fig. 4

296027 31

22.05.96

3/3

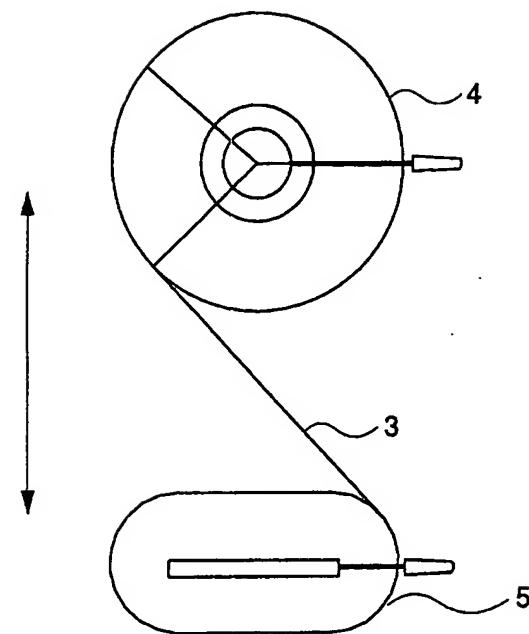


Fig. 5

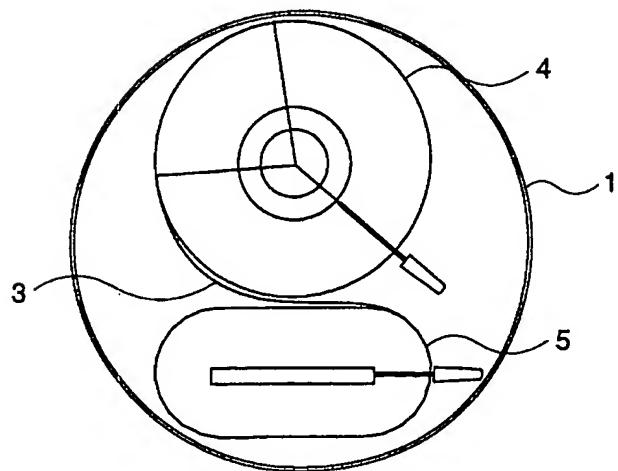


Fig. 6

296027 31



⑯ BUNDESREPUBLIK  
DEUTSCHLAND



DEUTSCHES  
PATENTAMT

⑯ Gebrauchsmuster  
⑯ DE 296 02 731 U 1

⑯ Int. Cl. 6:  
A 47 J 36/26

DE 296 02 731 U 1

⑯ Aktenzeichen: 296 02 731.6  
⑯ Anmeldetag: 20. 2. 96  
⑯ Eintragungstag: 18. 7. 96  
⑯ Bekanntmachung im Patentblatt: 29. 8. 96

⑯ Inhaber:  
Schmieg, Andreas, 65933 Frankfurt, DE

⑯ Vertreter:  
Keil und Kollegen, 60322 Frankfurt

⑯ Tragbare Reiseküche

DE 296 02 731 U 1

22.02.96

- 1 -

KEIL & SCHAAFHAUSEN  
PATENTANWÄLTE**Tragbare Reiseküche**

Die Erfindung betrifft eine transportable Vorrichtung zur Auf- und Zubereitung von Speisen.

5

Brenner und Geschirr üblicher Bauart sind, sofern sie aufeinander abgestimmt sind, umständlich zu montieren und durchweg einflammig.

10 Zweiflammige Lösungen entsprechen dem Herd-Prinzip mit zwei fest in einen üblicherweise quaderförmigen Kasten eingebauten Flammen. Dies führt zu großen, schweren Geräten. Ein Hauptproblem beim Kochen in der freien Natur ist der Wirkungsgrad der Energiequelle, der durch einen geeigneten Windschutz

15 gewährleistet oder sogar erhöht wird.

Entsprechend konstruierte Kochstellen bzw. Brenner sind sperrig und schwer oder bestehen aus faltbaren Folien, die der schnellen Abnutzung preisgegeben sind.

20

Ein hoher Wirkungsgrad ist hier jedoch besonders interessant, um die Zubereitung zu beschleunigen und durch gesparten Brennstoff Gewicht zu sparen.

25 Der im Schutzanspruch angegebenen Erfindung liegt das Problem zugrunde, eine gattungsgemäße Vorrichtung zu schaffen, die durch ihre Bauart einen hohen Wirkungsgrad auch bei stärkerem Wind gewährleistet und dabei schnell auf- und abzubauen sowie leicht im Gewicht und stabil in der Verwendung ist als auch ein mehrflammiges Zubereiten von Speisen ermöglicht.

30 Dieses Problem wird erfindungsgemäß mit den im Schutzanspruch 1 aufgeführten Merkmalen, insbesondere mit dem beschriebenen, hochkant gestellten Streifen gelöst.

35

20.02.96

296027 31

22.02.96

- 2 -

KEIL & SCHAAFHAUSEN  
PATENTANWÄLTE

Mit der Erfindung wird erreicht, daß das Band als Basis der Brenner durch selbstdämmiges Entspannen und Auflegen der Windschutzringe ohne aufwendige Montage als Untersatz für die Kochtöpfe dient. Die Teile werden in der benötigten Reihenfolge 5 dem Kochgeschirr entnommen und in umgekehrter Reihenfolge wieder durch Einlegen der Windschutzringe und Zusammenschieben des Bandes im Topf verstaut.

Bodenunebenheiten können durch freies Verschieben der Windschutzringe als auch der Gefäße ausgeglichen werden. Je nach 10 Dimensionierung können mit dieser Erfindung 2 bis ca. 5 Personen gekocht werden.

15 Eine vorteilhafte Ausgestaltung der Erfindung ist im Schutzanspruch 4-6 und 8 angegeben.

20 Die Weiterbildung nach Schutzanspruch 11-17 ermöglicht das Darstellen eines geschlossenen, tragbaren Systems, das alle in der Regel zum Kochen benötigten Gerätschaften bereitstellt.

25 Die Weiterbildung nach Schutzanspruch 18-20 ermöglicht das Zubereiten von Speisen, die umseitig Hitze benötigen, wie z.B. Gratins.

30 Weiterführende Merkmale der Erfindung werden in den abhängigen Ansprüchen beschrieben und nachstehend am Beispiel der in den Zeichnungen dargestellten Ausführungsformen näher erläutert.

Es zeigen:

35 Fig. 1 die Seitenansicht einer erfindungsgemäßen Vorrichtung in der Reihenfolge der zum Transport ineinander zu führenden Teile.

22.02.96

- 3 -

KEIL&SCHAAFHAUSEN  
PATENTANWÄLTE

Fig. 2 einen Schnitt durch die Teile (1,3-5,9,10,16) der Vorrichtung nach Fig. 1 in transportbereitem Zustand,

5 Fig. 3 eine schematische Seitenansicht der Vorrichtung nach Fig. 1. beim Zusammenfügen der zum Transport geschlossenen Gefäße sowie den Mechanismus des Fixierens,

10 Fig. 4 eine Seitenansicht der Vorrichtung nach Fig. 1 in einer Konstellation, in der der Brenner als Oberhitze genutzt wird.

---

Fig. 5 eine schematische Draufsicht auf das als Basis dienende Band mit eingesetztem Brenner im entspannten Zustand und

15 Fig. 6 eine schematische Draufsicht auf das Band gemäß Fig. 5 eingesetzt in einen Topf.

20 Ein Ausführungsbeispiel wird anhand der Figuren 1-6 näher erläutert.

25 In Fig. 1 wird eine 'Explosionszeichnung' aller Teile in der zum Transport vorgesehenen Reihenfolge und Lage in den Gefäßen (im folgenden Töpfe genannt) gezeigt. Das Gefäß (1) nimmt den seinem Boden entsprechend geformten Windschutz (9) sowie die zusammengeschobene Basis (3-5) auf. Die Basis (3-5) besteht bspw. aus einem Stahlband, das zu zwei Tragabschnitten (3, 5)

30 und einem dazwischen angeordneten Verbindungsabschnitt (4) geformt ist. Ein Schneidbrett (16) mit einem umlaufenden Falz schließt diesen Topf (1) ab.

35 Der Topf (2) enthält zu unterst ebenfalls den seinem Boden entsprechend ausgeformten Windschutz (8). Ein aufgesetzter und

20.02.96

296027 31

22.02.96

gefalteter Ring (11) vergrößert das Volumen des Topfes. Dieser Ring weist unten den gleichen Umfang wie oben auf, so daß der Topfdeckel auch auf dem Ring angeordnet werden kann. An diesem Ring kann ein Netz (13) angeordnet sein, daß z.B. zum Dünsten 5 im Topf oder Abgießen von Nudeln vom Topf in das Netz geeignet ist.

Die Abmessungen der Teile ergeben ein Volumen, in dem eine handelsübliche Gaskartusche (13) verstaut werden kann.

10 Der als Basis bezeichnete Teil der Vorrichtung ist (3,4,5) mit den Brennern (6,7) und deren Reglern (21) ist in Fig. 2 transportgerecht im Topf (1) in einem Höhenschnitt gezeigt. Werden die beiden geschlossenen Formen zueinander bewegt, so 15 dreht sich die runde Form so, daß der Regelknopf zwischen beiden Formen zu liegen kommt. So ist der Umfang der Basis so verringert daß sie im Topf (1) Platz findet.

20 Die Gefäße (1,2) sind üblicherweise aus einem gut wärmeleitfähigen, korrosionsbeständigen Material gefertigt, vorzugsweise Edelstahl. Eine Ausgangsform kann auch aus zwei Materialien bestehen, die zu einem doppelwandigen Gefäß verarbeitet sind. Wegen der hohen Wärmeleitfähigkeit und der Möglichkeit des Eloxierens als dauerhafte Einfärbung ist 25 Aluminium als Außenwand geeignet, für die Innenseite ist ein kratzfester und geschmacksneutraler Edelstahl vorzuziehen.

Der Windschutz (8,9) ist im Ausführungsbeispiel als gewellter Ring ausgebildet. Die Wellen sind dabei so eingearbeitet, daß 30 deren Scheitellinien zum Mittelpunkt des Lochausschnittes hin laufen. Durch die Neigung ähnelt die Gesamtform des Windschutzes dem Ausschnitt eines Kegels. Eine solche Form, gefertigt aus z.B. Aluminium oder Stahlblech, kann durch Stanzen oder Tiefziehen kostengünstig hergestellt werden. 35 Durch eine günstige Aussteifung des Bleches kann der Wind-

296027 31

22.02.96

schutz bei geringem Eigengewicht die Masse des Topfes mit Speisen auf den schmalen Rand der Basis abtragen.

Da der Windschutz (8,9) konisch zur Mitte geformt ist, nimmt 5 er den Topfboden mit seiner Wölbung flächig über die volle Breite auf. Dabei gibt er Wärme an den Topf (1,2) ab, die das Alu-Blech des Windschutzes (8,9) der vorbeistreichenden Abluft des Brenners entzogen hat. Eine günstige, gleichmäßige Erwärmung der Töpfe (1,2) mit den Speisen wird auch dadurch erreicht, daß die Abluft vom Wind nicht in eine Richtung verblasen wird, sondern gleichmäßig unter den Töpfen (1,2) austritt.

Um den Topf (2) zu verschließen, ist der Deckel (14) entsprechend gefalzt oder umbördelt. Er kann wie erwähnt ebenfalls auf dem Siebring angeordnet werden.

Um den Deckel auszusteifen, ist dieser gewölbt und kann somit auch der Aufnahme von Speisen als Ablage in der hohlen Seite 20 dienen. Hierzu ist er mit Griffen auf der konvexen Seite versehen, deren Oberkante in einer gemeinsamen Ebene parallel zum Rand liegen. In umgestülptem Zustand sind diese Griffe daher als Standflächen zu nutzen.

Um ein gegenseitiges Unterhaken der Griffe (10) zu erreichen, 25 ist ein Griff jeweils in der Breite schmäler als der diesen unterhakende zweite Griff. Zudem ist der jeweils schmalere Griff von dessen federnden Schaft leicht abgesetzt bzw. gekröpft, da dieser als Anschlag dient. Somit ist ein formschlüssiges Untergreifen gewährleistet. Die Griffflächen (10) können, um Überhitzungen zu vermeiden, aus einem dafür geeigneten, möglichst federndem Kunststoff ausgebildet sein. Als Material ist neben Holzwerkstoffen auch eine Stahlfeder 30 denkbar, die durch Aufnahme zur Federspannung zusätzliche Kräfte zum Fixieren der beiden Töpfe zueinander auftümmelt.

296027 31

22.02.96

Der Federstahldraht läuft dabei zweckmäßigerweise durch eine Grifffläche. Befestigt ist der Draht fest am Topf, um eine Aufnahme von Spannungsenergie zu ermöglichen. Im Beispiel ist das innere Edelstahlmaterial so am Griff nach außen gezogen  
5 und gebördelt, daß der Federstahldraht fest in der Bördelung in alle Richtungen fixiert ist. Ausführungen können auch ein Schweißen oder Löten des Griffes am Körper der Töpfe vorsehen.

10 Eine Ausführungsform kann so gewählt sein, daß die Griffen sich zwecks Platzersparnis zum Topf hin klappen lassen, nach außen hin jedoch steif sind.

Um ein Verkratzen und Klappern beim Transport zu vermeiden,  
15 kann als Zwischenlage ein Vlies oder Tuch zwischen Topfboden und Windschutz angeordnet werden. Dieses Tuch kann zum Reinigen der Geräte benutzt werden und kann waschbar ausgeführt sein.

20 Das Schneidbrett (16) kann ebenso aus Massivholz, besser jedoch aus einem Plattenwerkstoff (z.B. Furnierplatte) gefertigt sind, der vorzugsweise durch Einölen gegen Feuchtigkeit geschützt und lebensmittel- sowie wärmebeständig ist.

25 Die Erfindung betrifft eine transportable Einrichtung zur Auf- und Zubereitung von Speisen, unabhängig von fest installierten Versorgungssystemen.

30 Sie besteht aus einem hochkant gestellten, bandförmigen Werkstoff, der die Brenner fest aufnimmt und zum Transport in einem der Gefäße durch Verformen Platz findet.

35 Außerdem beinhaltet die Erfindung zwei Aufsätze als Windschutz, die auf das Band gelegt das dazu passend ausgeformte Kochgeschirr (Gefäße) aufnehmen und durch Verschieben justierbar sind. Die federnd ausgelegten Griffe dieser Gefäße sind

20.02.96

296027 31

22.02.96

- 7 -

KEIL & SCHAAFHAUSEN  
PATENTANWÄLTE

so ausgebildet, daß die beiden Gefäße aufeinandergestülpt durch die einrastenden Griffe formschlüssig miteinander verbunden sind.

5 Ferner umfaßt die Erfindung Topfabdeckungen, die als Schneidbrett oder Schale genutzt werden können als auch einen Siebeinsatz.

Die Erfindung umfaßt auch die Möglichkeit, einen der Brenner  
10 mit Windschutz mittels vier Halterungen auf einen Topfrand aufzubringen. In dieser Konstellation ist der Topf gleichzeitig von oben ('Oberhitze') als auch von unten zu befeuern, wodurch die Möglichkeiten der Zubereitung erweitert sind.

296027 31

20.02.96

22.02.96

- 8 -

KEIL & SCHAAFHAUSEN  
PATENTANWÄLTE

VERwendung = VERT

## Schutzzansprüche

1. Zusammenlegbares Kochgeschirr (1,2) und Brenner (6,7) mit eingepaßtem Windschutz (8,9) zur Verwendung im Freien, das zur 5 Vor- und Zubereitung von vor allem warmen Speisen geeignet ist und zusammengelegt eine tragbare Einheit darstellt, dadurch gekennzeichnet, daß der oder die Brenner (6,7) eingefaßt und getragen sind von einem hochkant gestellten Streifen (3,4,5) eines Werkstoffes, insbesondere hitzebeständigen Werkstoffes, 10 z.B. Stahl, verbunden zu einem Ring oder einer anderen geschlossenen, vorzugsweise dem Kreis angenäherten Form, die eine statisch unabhängige Basis zur Aufnahme eines Brenners als auch eine Abstützung von Hohlkörpern bildet und zur Erhitzen von Speisen-und-Getränken-geeignet ist, insbesondere 15 in Töpfen mit geradem oder gewölbtem Boden.

2. Vorrichtung nach Anspruch 1, dadurch gekennzeichnet, daß zwei oder mehrere Basisformen (4,5) durch einen Werkstoff, insbesondere ein hochkant gestelltes Federstahlband (3), 20 miteinander verbunden sind, die ein Zusammenführen der Basen (4,5) durch Schieben, Drehen, Rollen und somit eine Verringerung des Stauraumes (Packvolumen) für Transportzwecke ermöglichen.

25 3. Vorrichtung nach Anspruch 2, dadurch gekennzeichnet, daß das verbindende Teil (3) zwischen den Basisformen (4,5) federnd ausgeführt wird, so daß die Anordnung in entspanntem Zustand gebrauchsfertig ist, in gespanntem Zustand jedoch ein geringeres Packvolumen aufweist.

30 4. Vorrichtung nach Anspruch 1-3, dadurch gekennzeichnet, daß die Anordnung (3,4,5) mittels eines durchgehend entsprechend gebogenen, gefalteten und/oder abgekanteten Bandes, insbesondere Federstahlbandes dargestellt wird.

35

20.02.96

296027 31

22.02.96

5. Vorrichtung nach Anspruch 1-4, dadurch gekennzeichnet, daß das Band (3,4,5) an den jeweiligen Enden eine geschlossene Form bildend in sich selbst befestigt wird durch eine dem Werkstoff und den Bedingungen (Hitze, Federspannung, Transport, geringes Volumen) entsprechende Verbindungstechnologie wie z. B. Nieten.

10 6. Vorrichtung nach Anspruch 1-5, dadurch gekennzeichnet, daß die aus einem oder mehreren Streifen entstandene, geschlossene Form (3,4,5) durch Auslassungen, Perforationen, Stanzungen, Bohrungen, Falzungen, Bördelungen oder ähnliche Verarbeitungen einen seitlichen Gasaustausch ermöglicht.

15 7. —Vorrichtung—nach—Anspruch 1-6, dadurch gekennzeichnet, daß ein abnehmbarer Ring (8,9) auf der Basis (3,4,5) aufliegt, um die zu erwärmenden Gefäße (1,2), vorzugsweise passend ausgeformte Töpfe, aufzunehmen, und aus hitzebeständigem, dünnwandigem Material so geformt ist, daß durch den entstandenen Abstand Basis - Gefäß ein Gasaustausch ermöglicht wird.

20 8. Vorrichtung nach Anspruch 7, dadurch gekennzeichnet, daß das dünnwandige, hitzebeständige Material zu einem die Brenner (6,7) umlaufenden Ring (8,9) geformt ist, der eine radial zum Mittelpunkt weisende, umlaufende Wellenform aufweist und so einen Gasaustausch nach außen ermöglicht und gleichzeitig als Windschutz dient, im folgenden Windschutzzringe (8,9) genannt.

25 9. Vorrichtung nach Anspruch 8, dadurch gekennzeichnet, daß das Material der Windschutzzringe (8,9) wärmeleitfähig ist und durch geeignete Formgebung, z. B. Lamellen, Rippen, Wellen oder ähnliche, die Oberfläche vergrößernde Formen, den Abgasen Wärme entzieht und diese an den Auflageflächen an die aufliegenden Gefäße (1,2) abgibt.

296027 31

22.02.96

10. Vorrichtung nach Anspruch 1-9, dadurch gekennzeichnet, daß die zu erwärmenden Gefäße (1,2), vorzugsweise Töpfe, aus zwei unterschiedlichen Materialien aufgebaut sind, unlösbar miteinander verbunden, und so eine Lage der Wandung, z. B. die innere, durch Umbördeln, Falzen, Knicken zur Befestigung der Griffen (10) an den Gefäßen (1,2) genutzt werden kann.

11. Vorrichtung nach Anspruch 10, dadurch gekennzeichnet, daß entsprechend der Anzahl an Brennern (6,7) Gefäße (1,2) ausgebildet sind, deren Form in der Draufsicht in etwa der der Brenner (6,7) entspricht, wie z. B. rund oder oval, jedoch in einer zum Rühren geeigneten Form.

12. Vorrichtung nach Anspruch 10 und 11, dadurch gekennzeichnet, daß die Ausformung der Böden der Gefäße (1,2) durch z. B. Auswölben so gestaltet ist, daß diese durch ihre Auswölbung sich auf den Windschutzringen (8,9) nicht horizontal verschieben und sich auf den Brennern (6,7) selbst justieren sowie in der Wölbung den jeweiligen Windschutzring (1,2) zum Transport aufnehmen können.

13. Vorrichtung nach Anspruch 10-12, dadurch gekennzeichnet, daß von den genannten Gefäßen (1,2) eines durch eine entsprechende Formgebung und Größe die unter 1-6 beschriebene Vorrichtung zu Transportzwecken aufnehmen kann.

14. Vorrichtung nach Anspruch 10-13, dadurch gekennzeichnet, daß eines der Gefäße (2) durch eine ovale Form zur Zubereitung von größeren, länglichen Speisen wie z.B. Fisch, Fleisch ausgebildet ist.

15. Vorrichtung nach Anspruch 10-13, dadurch gekennzeichnet, daß die Umrandung der Gefäße (1,2) durch Umbördeln, Falzen, Knicken, Ausstanzen oder andere geeignete Verarbeitungsarten beim Auflegen oder Eindrehen eines entsprechend gegengeformten

296027 31

22.02.96

Gefäßes eine in zwei Richtungen formschlüssige Verbindung ergibt.

16. Vorrichtung nach Anspruch 10-14, dadurch gekennzeichnet,  
5 daß die verwendeten Gefäße (1,2) mindestens in einer Achse  
eine gleich große Öffnung besitzen und somit sich gegenseitig  
abdecken oder schließen können.
17. Vorrichtung nach Anspruch 10-15, dadurch gekennzeichnet,  
10 daß die Gefäße (1,2) mit fest fixierten Griffen (10) aus  
federndem Material gefertigt sind und so diese durch Klemmen,  
Haken, Untergreifen andere Gegenstände fixieren sowie durch  
Verändern der Federspannung sich wieder lösen können.

---

- 15 18. Vorrichtung nach Anspruch 17, dadurch gekennzeichnet, daß  
diese Griffe (10) so angeordnet und dimensioniert sind, daß  
die Gefäße (1,2) paarweise einander zugeordnet jeweils mit  
einem gegenüberliegenden Griff (10) des zweiten Gefäßes durch  
Klemmen, Haken, Untergreifen fixiert sind und damit beide  
20 Gefäße (1,2) eine lösbare, zum Transport geeignete Verbindung  
eingehen.
19. Vorrichtung nach Anspruch 10-15, dadurch gekennzeichnet,  
25 daß ein Ring (11) sich formschlüssig, gehalten durch einen  
Falz oder Umbördelung, auf einen Gefäßrand (2) legt und so  
dessen nutzbares Volumen z.B. zur Verpackung eines Brennstoff-  
gebides (13) vergrößert.
20. Vorrichtung nach Anspruch 19, dadurch gekennzeichnet, daß  
30 der Ring (11) ein als Sieb (12) nutzbares, steifes oder  
flexibles Geflecht (12) hält, das in seiner Ausformung in etwa  
den Innenmaßen des Gefäßes (2) entspricht und welches beim  
Einlegen in das Gefäß dicht über dessen Boden hängt, womit es  
sich zum Garen, Schmoren, Abseihen von Speisen und Flüssig-  
keiten eignet.

296027 31

22.02.96

- 12 -

KEIL & SCHAAFHAUSEN  
PATENTANWÄLTE

21. Vorrichtung nach Anspruch 14-20, dadurch gekennzeichnet, daß eine gewölbte Schale (14) auf der konvexen Seite mit zwei sowohl als Fuß als auch Griff nutzbaren Vorrichtungen (15) aus z.B. gebogenem Draht so versehen ist, daß die Oberkante der 5 Griffe in einer Ebene zu liegen kommt.

22. Vorrichtung nach Anspruch 14-21, dadurch gekennzeichnet, daß die Schale sich auf der konkaven Seite mit einem diese fixierenden Falz oder Ring versehen, in Form und Maß dem 10 Gefäßrand (7) entsprechend als Deckel nutzen läßt.

23. Vorrichtung nach Anspruch 10, dadurch gekennzeichnet, daß eine vorzugsweise aus Kunststoff, z.B. Polyamid, gefertigte und den Bedingungen entsprechend wärmebeständige Platte (16) 15 durch z. B. Falzen so ausgebildet ist, daß sie als ein in zwei Richtungen fixierter Deckel auf einem Gefäßrand (1) aufliegt und durch seitliche Fräslöcher oder Auslassungen sich leicht wieder vom Gefäß heben läßt.

20 24. Vorrichtung nach Anspruch 23, dadurch gekennzeichnet, daß diese Platte (16) durch entsprechende Materialeigenschaften als Schneidbrett verwendbar ist.

25 25. Vorrichtung nach Anspruch 1, dadurch gekennzeichnet, daß einer der beiden Brenner (7) frei beweglich ist und mit angebrachten Halterungen (17) oder der Hilfe einer aus Draht, Blech gebogenen oder gekanteten Konstruktion auf einen der beiden Gefäße (1) aufgebracht wird, um so eine zum Braten, Garen nutzbare Oberhitze zu schaffen.

30 26. Vorrichtung nach Anspruch 22, dadurch gekennzeichnet, daß die Brennstoffzuleitung (20) des Brenners (7) durch Drehen, Klappen, Lösen von der Basis (3,4,5) sich in eine der Position entsprechende Länge bringen läßt.

35

20.02.96

396027 31

22.02.96

- 13 -

KEIL & SCHAAFHAUSEN  
PATENTANWÄLTE

27. Vorrichtung nach Anspruch 22, dadurch gekennzeichnet, daß der Brenner (7) so mit einem Metallgitter (18) ausgestattet ist, daß dieses im über dem Gefäß (1) montierten Zustand durch den Brenner (7) zum Glühen gebracht wird und die so erzeugten 5 Wärmestrahlen das Kochgut erhitzten.

28. Vorrichtung nach Anspruch 22 und 23, dadurch gekennzeichnet, daß an den Brennern (6,7) eine die Wärme reflektierende, aus einem hitzeresistenten Material wie z.B. ver- 10 chromtes Stahlblech gefertigte Fläche (19), so angebracht ist, daß die erzeugten Wärmestrahlen auf das Kochgut reflektiert werden.

29. Vorrichtung nach Anspruch 22 und 23, dadurch gekenn- 15 zeichnet, daß die Regelventile der Brenner (6,7) mittels einer ausreichend langen Welle und mit einem außerhalb der entspre- chend gebohrten Basisform (4,5) bedienbaren Regelknopf (21) reguliert werden können.

20 30. Vorrichtung nach Anspruch 29, dadurch gekennzeichnet, daß diese Regelknöpfe (21) eine größere Länge im Verhältnis zum Durchmesser aufzuweisen (etwa 1:4) und damit in jeder Lage leicht und schnell zu bedienen sind.

296027 31

DERWENT- 1996-334996

ACC-NO:

DERWENT- 199634

WEEK:

COPYRIGHT 2006 DERWENT INFORMATION LTD

**TITLE:** Assemblable cooking **stove** and burner - incorporates wind protection for outdoors use and can be used for preparing hot food and when assembled is **portable**

**PATENT-ASSIGNEE:** SCHMIEG A[SCHMI]

**PATENT-FAMILY:**

<b>PUB-NO</b>	<b>PUB-DATE</b>	<b>LANGUAGE</b>	<b>PAGES</b>	<b>MAIN-IPC</b>
DE 29602731 U1	July 18, 1996	N/A	017	<b><u>A47J 036/26</u></b>

**INT-CL (IPC):** **A47J036/26**

**ABSTRACTED-PUB-NO:** DE 29602731U

**BASIC-ABSTRACT:**

The burners are supported by a strip set on end and of heat-resistant material, e.g. steel, connected to a ring or another closed circular form. The ring forms a static independent base for receiving a burner and also a support for hollow bodies.

The **stove** is suitable for heating food and drinks, esp. in vessels with straight or arched bases. Two or more basic forms (4,5) are connected to each other by a material, esp. a spring steel strip (3) set on edge, making possible a bringing together of the bases by pushing, turning, rolling, thus reducing the packing volume for transport purposes. The connecting part between the basic forms is sprung, so that the device in the untensioned state is ready for use, and in the tensioned state has a reduced packing volume.

**USE/ADVANTAGE** - The **stove** has a high degree of effect even in conditions of strong wind, is rapid to assemble and dismantle, light in weight. and stable in its use.

**CHOSEN-** Dwg.1/6

**DRAWING:**

**TITLE-TERMS:** ASSEMBLE COOK **STOVE** BURNER INCORPORATE WIND PROTECT OUTDOOR CAN PREPARATION HOT FOOD ASSEMBLE **PORTABLE**

**DERWENT-CLASS: P28**

**SECONDARY-ACC-NO:**

**Non-CPI Secondary Accession Numbers: N1996-282362**